



Spinat-Lachs-Röllchen

Zutaten

(Für 4 Personen)

125 g tiefgekühlter Spinat	Kräuterfrischkäse
4 Eier	Salz
50 g geraspelter Käse (max. 30 Fett i.Tr.)	Pfeffer
250 g Räucherlachs	1 Zitrone
200 g (max. 16% Fett)	etwas geriebener Parmesan

Zubereitung

Tauen Sie den Spinat auf und drücken Sie ihn gut aus. Schlagen Sie die Eier schaumig und mischen Sie Spinat, Salz, Pfeffer und Raspelkäse mit der Eiermasse.

Legen Sie bereits ein Backblech mit Backpapier aus. Bestreuen Sie dieses mit Parmesan und verteilen Sie die Spinat-Masse darauf. Backen Sie die Masse 10 Minuten bei 200 Grad. Lassen Sie den Teig danach kalt werden. Drehen Sie den Teig anschließend um.

Bestreichen Sie den Teig mit Kräuterfrischkäse und verteilen Sie den Lachs darauf. Beträufeln Sie das Ganze anschließend mit Zitronensaft. Formen Sie eine Rolle und wickeln Sie diese in Klarsichtfolie ein. Dann mindestens 6 Stunden kühlen. Abschließend schneiden Sie die Rolle in beliebig dicke Scheiben.